

バリアフリームーブメント

Vol.47

“いざ”じゃないとき知る知識！
“いざ”というとき引き出す知識！

バリアフリーな社会を生きるため、
必要なことを先取りしよう！

「今回のテーマ」 新生活にも役立つ キッチングッズ

既存の製品をより多くの人が使いやすいようにしてくれるモノ、今まで使えなかったものを使いやすくするためのモノ等、これからどんどん増えてくるバリアフリー化された製品や情報を紹介しているこのコーナー。
今回は、新生活に役立つ「見やすい・扱いやすいキッチングッズ」を紹介する。
(森川 美和)

白い「セラミックナイフ」(ペディナイフ、三徳タイプ)で「コントラストをはっきりと」

黒いまな板でセラミックナイフで使いたいのが口を悩ませる。コントラストがはっきりするため、ナイフの位置が確認でき安全性が向上する。ナイフはセラミックの刃を採用しているため、切れ味が長持ちし、食器に金属臭がつかずに調理ができやすい。ナイフは、ペディナイフと三徳タイプが

あり、ペディナイフは、食卓で果物をむく時、「三徳タイプ」は魚、肉、野菜などをカットする時に最適で、刃先のR部分の丸い部分にも刃付けがしてあるので、飾り包丁や隠し包丁にも使え便利である。ナイフの取り扱いについては、セラミックナイフは、ダイヤモンドに次ぐ硬度を兼ね備え、包丁として長く利用できるが、ぶつたり落としたり、硬いものなごをカットしたりする際に、刃が折れたり書けることがある。

セラミックナイフは、普通の砥石で研ぐことはできないが、京セラに所属する「セラミック研究所」が、一回分の無料研ぎ直し券が付いている。



写真2: セラミックナイフ (ペディタイプ)
販売価格: 4,200円 (税込み)
サイズ: 270mm×31mm×19mm
重さ: 59g、刃渡り: 130mm
写真3: セラミックナイフ (三徳タイプ)
販売価格: 5,250円 (税込み)
サイズ: 270mm×45mm×20mm
重さ: 90g、刃渡り: 140mm

「黒いまな板」でもっと使いやすく 「日本点字図書館オリジナル クッキングボード」

私たちが日常生活に使用する印刷物や電子メールなどは、白地に黒い文字のものが多く、弱視の方をはじめ、白内障や角膜炎などの方向性のある目にも見づらい状態があります。また、年齢や病状でコントラストのはっきりしないものは、見えづらくなるため、かき描かれています。しかしその反対に、黒字に白文字(白抜き文字)の「黒白反転文字」は、比較的に見やすく読みやすいと言われ、意見が多く、弱視の人や高齢者は、パソコンの画面啓発印刷物において黒白反転文字を使用している人も多く。

まな板といえば、カラフルな花柄や果物のイラストや写真を用いたもの、木の素材を生かしたもの、白やガラス素材の透明なもの、LEDライトなどデザインのものなどが店頭で見立。
前記のまな板だと、カットすると透明に近くなるイカや大根、カブ、そして白い素材の豆腐など分りづらくなる。さらに、まな板の上においた調理器具とのコントラストもわかりにくいので、調理の度にストレスがたまってしまう。
そんな調理の際に起こるストレスを解消するため、京セラ(株)(東京・京都)は(社)日本点字図書館と連携して、黒いまな板の「オリジナルクッキングボード」を開発し、食材

写真1: 日本点字図書館オリジナルクッキングボード
販売価格: 1,260円 (税込み)
サイズ: (約)縦300mm×横210mm×厚さ2mm
原料樹脂: オレフィン系エラストマー



や周辺調理器具とのコントラストをはっきりさせた。また本ボードは薄型で軽いので、食材の色に合わせて今お使いのまな板にのせて使うことができ、使用後の水洗いもしやすく清潔に保てるもの魅力のひとつである。



写真4: セラミック薬味おろし器
販売価格: 1,050円 (税込み)
サイズ: 直径93mm×高さ21mm
重さ: 110g

薬味おろしは滑り止め付き!「セラミック薬味おろし器」

直径93ミリの小さな「薬味おろし器」は、底に滑り止めが付いているので、本体が動かず安定しているため、片手でも操作ができる。また本おろし器は、刃の高さがマチマチなので、しょうがも汁状にならず、おろしやすくなる。さらに、本体のおろし金は食材の繊維がからみにくいように加工されているので、水で洗い流すだけで綺麗に取れるが、もし刃の部分に食材が残った場合は、木製の箸やつまようじで取ることで傷みず長く使うことができます。

【製品の問い合わせ先】
(社)日本点字図書館 用具事業課
直通 電話: 03-3209-0751 ファックス: 03-3200-4133
URL: <http://www.nittento.or.jp>